ÇERKEZ TAVUĞU

Melisa Üryan

1 adet tavuk
1 su bardağı ufalanmış bayat ekmek
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı tavuk suyu
3-4 diş dövülmüş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz

Tavuk yıkanıp tuz ile birlikte haşlanır. Ilıyınca derisi ve kemikleri ayrılır. Etler küçük küçük ayrılıp bir kaba konur. Bir başka kaba dövülmüş sarımsaklar, ekmek içi, kırmızı biber, ceviz ve tavuk suyu eklenir. Boza kıvamında bir karışım elde edilir. Bu karışım ayırdığımız tavuk etleri ile karıştırılır. Servis tabağına alınır.

© lezzetler.com tarif no:118744 • adı:Çerkez Tavuğu • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:31